

A MARGARITA. — Tu problema es el mismo de muchas madres y educadoras, especialmente hoy, en que es patente en todo el mundo una gran precocidad erótica y sexual en las nuevas generaciones. Esto es un hecho, y en la niña que tienes a tu cargo, una realidad inmediata, concreta y viviente. Manos a la obra para tomarla tal cual es y encauzarla. No es posible dictarte aquí un curso. Dos libros podrán servirte de guía y asesoramiento: "La edad difícil" de la Dra. Luisa Guarniero y "La educación del amor" del Dr. René Biot. Para ella te indico: "Lo que debe saber la niña, de Mary Wood Allen, o "Lo que debe saber la niña del siglo XX", de Margarita Casaba. También "Jovenita, tú que sueñas con el amor" de A. Bragade y "¿Sabes amar?" de B. M. Monsegú. Ese "amor de miradas" al que te refieres, es la señal concreta del despertar del sentimiento amoroso, que se hace efectivo en tal jovencito o jovencita de la edad. No es que sean fundamentales para un futuro noviazgo, el cual puede o no llegar después de esos primeros ensueños e ilusiones. Cada caso es digno de atención y vigilancia, respetando la personalidad de la niña. Nosotros publicamos el año pasado en este Suplemento una serie de interesantes "Cartas a una madre" acerca de la orientación de su hija adolescente. Te las recomiendo. El tema del amor lo hallarás en los Suplementos del 23 de noviembre y 12 de diciembre de 1954 y 9 de enero de 1955. Son las cartas VII, VIII y IX que llevan respectivamente los títulos siguientes: "Penetrar en el corazón de tu hija", "El amor en tu hija adolescente" y "¿Cómo en Terza Liceo"? Estoy a tu disposición.

A MIRELLA. — No son solamente la carne femenina y la carne masculina las que se unen y forman una sola cosa en el matrimonio. Son también y principalmente la persona femenina y la persona masculina, en su propio misterio espiritual, las que se entregan en don de un modo real por medio del alma encarnada. La posesión del uno por el otro entraña la donación del uno al otro en un acto en que la alegría y la plenitud del otro son el primer pensamiento, el primer deseo y el principal goce.

Verdadera comunión de esposo y esposa a través del cuerpo y en el tiempo, pero más allá del cuerpo y del tiempo. Porque esta comunión, consagrada por el sacramento matrimonial, está llena de un respeto religioso, pues lleva en sí algo de la grandeza divina que lo hace fructificar en la unidad e indisolubilidad. ¡Ah, sí! "Muy hermoso, dan ganas de casarse" — se suele decir ante estas supremas realidades. Pero... ¿cómo, cuándo, hasta dónde se piensa en prepararse a vivirlas? ¿Cuántos jóvenes y novios no lo echan todo a perder? ¿Cuántos no saben hallar la perla más fina? ¿Cuántos no arrojan margaritas a los puercos? Por tanto, si ustedes tan bien habían comenzado, guárdense bien de faltar a "primer amor", no sea que el ángel del Apocalipsis venga a advertirlos con rayos y truenos.

A MI LUCHA DIARIA. — El amor cristiano es un amor reseroso, que se hace efectivo en tal jovencito o jovencita de la edad. No es que sean fundamentales para un futuro noviazgo, el cual puede o no llegar después de esos primeros ensueños e ilusiones. Cada caso es digno de atención y vigilancia, respetando la personalidad de la niña. Nosotros publicamos el año pasado en este Suplemento una serie de interesantes "Cartas a una madre" acerca de la orientación de su hija adolescente. Te las recomiendo. El tema del amor lo hallarás en los Suplementos del 23 de noviembre y 12 de diciembre de 1954 y 9 de enero de 1955. Son las cartas VII, VIII y IX que llevan respectivamente los títulos siguientes: "Penetrar en el corazón de tu hija", "El amor en tu hija adolescente" y "¿Cómo en Terza Liceo"? Estoy a tu disposición.

MARIA GORETTI

EN TELEVISION

A pedido del compositor Marcel Delanoy, Marcelle-Maurel escribió un oratorio. Elijo por tema Maria Goretti. Y he aquí cómo el autor de Madame Capet y de tantos éxitos dramáticos nos explicó su elección:

—Porque amo y venero a Maria Goretti. Ella es para mí la más admirable de las respuestas a todos los "sí" de nuestras flaquezas y de nuestros deseos. Una niña sana, sin gajoneras, desbordando amor divino. Nada le pesaba. No tenía ninguna complicación. Ella deslumbraba. He podido evocarla sin separarla de la tierra y de sus elementos, de los niños, de los hombres y de las bestias. Por ella todo es semejante y se purifica, aún el atroz Alejandro. Ella está colmada de Dios hasta las estrellas. Si hubo peligro, ella no permitió verlo. Y sin embargo, existía. Antes del azecho del diario "La Croix" no escondía sus aprensiones. No a causa del talento del autor; pero se podía temer todo del tema mismo, el cual, si bien tenía en cuenta la banalidad de los diversos hechos, podía no gustar o ser mal comprendido. Varios cronistas (caso no se habían atrevido a escribir, en el momento de la canonización de la que su madre llamaba Marietta, que mejor hubiese sido ceder a su asesino? Desde entonces, un escritor, aun el mejor entre los mejores, y creyente, ¿podría elevar el debate a su indispensable altura espiritual, sin descuidar el drama? Y este drama, ¿cómo sería tratado? ¿En el realismo extremo o en la piedad? En fin, ¿qué lengua tendría tal texto?

Entonces "Maria Goretti" fue probada, en audición, con "un total éxito". "La Croix" la reconoció "obra admirable", "puesta en valor por una partitura musical de excepcional inteligencia. En fin, un homenaje completo y digno de la Santa y Pura". Toda la prensa igualmente saluda "esta nueva forma de arte radiofónico, donde el texto, diálogos, coros, voces habladas y cantadas, los rumores de la vida y de los instrumentos se unen de manera magistral".

Intérpretes perfectos la sirvieron bien y entre los principales, Silvina Delanoy, Delanoy (la Madre), Mary Marquet (la Madre), Michel Vitold (Alejandro). Fue reclamada una segunda audición.

UNA DE LAS ESCENAS FINALES DE "MARIA GORETTI"

EL TESTIGO. Os lo he dicho: es una historia bien sencilla. La pusieron en la ambulancia; a su lado iba la madre. La ambulancia era un carro de cuatro ruedas que tenía en la parte de atrás, entre los bancos, dos soportes para colocar las parihuelas. Los vecinos se habían reunido. Los hombres le-

vantaban sus sombreros de paja. Las mujeres lloraban. Sus hermanos y hermanas subieron en el carro para abrazarla. Tenían miedo. No podían reconocerla. Estaba acostada a lo largo, pálida, desfigurada. Por sus mejillas corrían lágrimas, en silencio. El conductor castigó los caballos para hacerlos partir. Era la seis de la tarde. No corría un soplo de viento. Allí abajo, en los pantanos, se ponía un sol entojecido.

El carro se sacudía. Las palomas blancas abandonaron el techo, revolotearon un momento sobre Maria, como una corona de aire blanco. Después, volvieron sobre la casa. Así dejó los Ferréres. Para siempre.

(Rodada y choque brutal del carro).

LA MADRE. — ¡Sufres, mi querida? — Un poquito...

LA VOZ BLANCA, (cantando) Cada uno tiene su cruz, [Maria, ahí tienes la tuya. Es un camino de Italia, Entre muchos pantanos. Una caleza, Ruedas pesadas, Choques de hierros]

UN TESTIGO. El camino familiar no se [reconoce más. Los árboles son otros árboles. El puente sobre el canal no [es más el mismo puente. MARIA. — ¡Falta mucho todavía, mamá!...

LA VOZ BLANCA (cantando) Qué largos son Doce kilómetros. Qué largos son. Antes, para la feria, Los hacía con los pies descalzos. Y todavía lloraba canastos. Hoy, siento el peso de mi [peso. Todo me duele. Aún respiro. No puedo más que mirar el [cielo. EL TESTIGO. Después ella volvió a encontrarlo. El corrió entre dos carabineros, a caballo, galopando en carrera implacable, sudando, encañonado, resoplando, cubierto de polvo. La madre no gritó, por ella. En cuanto a Maria, no lo vio. Porque sus miradas se dirigían al cielo.

En el hospital de Fratres-benevolenti, cuatro médicos la torturaron para su bien. Sin adormecerla, tan débil estaba. Después, se le llevó a la sala de las mujeres. Un sacerdote la confesó. Todas las personas de Nettuno quisieron verla en su lecho de agonía. La muchedumbre era tan numerosa que fue necesario desfilarse sin detenerse. Todos lloraban, pasaban, se iban. En silencio. El fin también fue muy sencillo. Deliró un poco, se calmó. Se quedó tranquila, las manos extendidas a lo largo del cuerpo.

MARIA. — ¡Sí, te perdono... te perdono... Alejandro... Llévame junto a la Santísima Virgen... Mamá... Papá... Ma...má... LA MUJER. Ave Maria... Gratia plena... CORO DE MUJERES. Gratia plena... (Un tiempo) LA MUJER (muy bajo) Muerta... (Un tiempo. Después, un grito desgarrador de la madre).

LA MADRE. ¡Marietta! EL HOMBRE, LA MUJER, CORO DE HOMBRES Y MUJERES. Madre. Madre. Feliz eres. Entre todas las mujeres. Eres la madre de una santa.

LA MADRE. Si se me dice eso. Pero ahí está muerta. Y yo, no soy más que una pobre mamá. Y si Dios me la hubiera pedido, creo que le hubiera contestado que no. Pero Él no me la pidió. Él sabe bien que no se puede pedir eso a las madres. Él la tomó. Está bien, ya que lo ha querido. Solamente hay que dejarme llorar.

A menudo la miraba en el fondo de los ojos. Yo lloraba de alegría. Estaban siempre claros. Me decían todo. Como cuando ella era muerta Y no sabía hablar. Aunque yo la entendía bien. Hubiera debido ir a la escuela. Pero ¿cómo? Sabéis cómo estábamos. Las escuelas demasiado lejos. El trabajo siempre cerca. Trabajó siempre sin descanso. Sonriéndome. Solo desde hace algún tiempo [po no sonrío más. Yo, desgraciada, no tenía tiempo, comprendéis. De contar todas las sonrisas que no tenía más. La amaba. La miraba. Arre. Sus cabellos cuando volaban. [el cántaro en la cabeza, De la fuente, Corriendo siempre, Para no darme pena, Y sin jamás hablar a los jóvenes. Como las otras niñas. Y sin embargo, también ella hubiera podido ser querida. Después, después de la muerte, y la vajilla, Era el dulce momento de [las dos. Resábamos el rosario juntas. [tas o le contaba Historias, cerca del fuego, [o en verano, afuera, Pegada a mí, sentadas contra la pared cálida. Y solas al fin Con Dios, Calladas, Bajo las estrellas. Ahora, iré donde me mandan. Esperando reunirme a ella. En cuanto a su asesino, no [me habléis de él. Antes de esta noche de Navidad 1937, o después (Continúa en 4ª pág.)



LOS GIRASOLES

como los niños, y zompe con toda la boca. Es bella. —Mi dama de los girasoles— murmuré, mirando un punto lejano— tenía los ojos profundos y verdes como las aguas quietas, a veces me inundaban temor. Sonreía a flor de labios con la sonrisa enigmática de la Gioconda de Leonardo. Radler colocó una mano sobre mi brazo. —Extraño, cómo tú y yo tenemos en el corazón una historia amorosa en la cual entran girasoles verdes. Mi historia es reciente. Cállate un instante y continúa. —Conoció a Maria apenas me establecí en Perugia, me interesó y me gustó. Hace poco que he intimado con ella; sabe de mi amor y lo corresponde. Nos casaremos en agosto, esto es, dentro de dos meses. ¿Y tú? Cuéntame lo tuyo, me gustan las historias que tienen sabor de misterio. —No hay ningún misterio en mi historia de amor... —murmuré en voz baja y vibrante. —¡Quizá haya odio, quizá! No puedo olvidarla y lo quería.

Mientras miraba los girasoles que ondeaban sobre su largo tallo, sentí el corazón oprimido. —Fue en Viena —continué—. En una callejuela, en el balcón frente al mío, florecían algunas plantas de girasol. Me asombré encontrar aquellas flores cálidas en el corazón de una vieja calle húmeda y oscura. Hacía la noche, se asomó al balcón la criatura más graciosa que haya jamás visto. Te lo he dicho, ojos verdes y profundos. Si ella también sonreía con toda la boca, pero con una sonrisa extrañamente irónica. Me enamoré de ella, y ella aceptó enseguida mi ofrecimiento de acompañarla al "Grimzing". Sus cabellos bajo la claridad de las lámparas, eran rubios, diría espumantes, como la cerveza que llenaba alegremente nuestros vasos. La amaba, y mientras mi amor se hacía más tierno y apasionado, más temerosa parecía ella. —Ah, si tú me quisieras— le decía yo— como quieres a tus girasoles! Estoy celoso de aquellos estúpidos flores que vegetan en tu balcón! Son pequeñas y redondas como ojos de albinos. —Tú las amas demasiado! Ella asintió con la cabeza: —Sí, mucho. —¿Por qué? pregunté con violencia. —Porque tienen el color del sol, —susurró estremeciéndose—. Y me gustan así, verdes y jóvenes. Tú no sabes lo que significa poder permanecer siempre niños e inocentes y no sufrir jamás.

—¡Sufres, pequeña Sofia!— le dije dulcemente, ya calmado, pero ella estalló en una risa zofocada: —Eres un adorable estúpido! Y me besó en una mejilla. Extraño que besase justamente como una niña... Un día la encontré más alegre, más dulce y más hermosa que nunca. Era una criatura que se había descaído el cielo y luego se precipitaba a tierra. Subitamente ella apoyó la cabeza sobre mi hombro; nunca se había abandonado así. Yo entreabí los ojos como si el mundo se hubiera convertido en sueño y encanto. Pero luego, ella alzó la cabeza y se puso de pie. —¡Debo volver a casa! —y era inútil tratar de detenerla. Molesito, tiré sobre la mesa algún dinero para pagar las cervezas y la sentí hacia la salida. Nos despidimos en la esquina, y yo volví tristemente a mi cuarto. Fue al quitarme el saco cuando me di cuenta de que no tenía la billetera, que contenía la mensualidad que acababa de llegarme de casa y algunos ahorros. Una duda me hizo fruncir el ceño. —¡Quizá, Sofia!... Deseché la duda, pero subitamente se hizo más cruel. "Debo ir!" grité desesperado. "No es posible, no es posible". Pero recordaba bien cuando ella había apoyado su cabeza en mi hombro, la dulce presión de su cuerpo y sus cabellos olorosos rozando mis ojos cerrados. Sofia me había prohibido subir a su casa; pero, aquel día, no supe resistir a la pena que me amonazaba. Llegué ante la puerta y la encontré entreabierta. A través de ella oía su voz mezclada con la de un hombre. Hablaban un idioma que yo no conocía, pero que debía ser italiano. Me fui al por la rendija de la puerta entornada; era un joven profundamente bello, con una palidez cara devorada por ojos incandescentes. Atropellé la puerta bajo el impulso de los celos, no sé qué grito precipitándose en la habitación. Sofia, aterrada, me gritó que saliera y el joven agarró un florero para arrojarlo. Tú conoces mi carácter impulsivo, me fui sobre el joven y lo tomé por el cuello. Fue entonces cuando Sofia me arrojó algo a la cara y me gritó entre lágrimas:

—¡Es mi hermano, lo he hecho por él, pero vete, vete! —Apenas lo solté ella se precipitó sobre él estrechándolo contra ella y llorando con las más dulces palabras que yo he oído. Qué dulce y apasionada era su voz, nunca ella había sido así conmigo... A mis pies, yacía lo que me había arrojado, un billete; no la recogí, corrí a casa, rehice la valija, y partí de Viena. No la he visto más, nunca más he sabido de ella. Cállate con los labios secos y míre a Radler. Había palidecido y era evidente su esfuerzo por dominarse. Trató de sonreír infantiles niños... "Poder permanecer siempre niños e inocentes y no sufrir jamás". Recordé su débil voz cuando decía estas palabras, mirando un punto vago del cielo. Hacía tantos años.

Pero, quizá, en la dulce sombra, ella había renacido. Yo, el pasado muerto era sus sufrimientos y sus culpas. Quizá, esperaba recomenzar otra vida, pura e intacta, en el refugio de un amor tranquilo que le habría dado un nombre y una casa honesta. Un rayo oblicuo hitió un rasol. ¡Oh, estupor! Estaba un duro. La corola estaba cubierta de semillas negras, también había caído de ella. Las manos delicadas de ella se acercaron con un temblor a su maternidad. Quizá le parecía feliz auspicio. La vi sonreír.

Cuento de ADRIANA LIMBERTI

Tradujo G. B. R.

REFLEXIONES INVERNALES

Las tardes son largas este invierno y es agradable tejer. Me abrigada, en el cálido ambiente hogareño. Pero sentía inviernos no permiten mover las agujas mucho tiempo sin descanso, hay que cambiar de distracción, buscar un libro, algo entretenido y también moderno para estar a tono con la época y tener motivos de comentarios y de conversación con las niñas jovencitas que estudian literatura, arto y están al tanto de todo. La señora pide a su librero dos o tres novelas entretenidas, modernas, pero cuando las recibe, la ilusión de pasar horas agradables se esfuma y parece que el ambiente cálido, amable, se entristece y se envuelve en un frío hábito de desolación, de tiempos revueltos, de inestabilidad. Y piensa la señora, afligida y temerosa, que los libros reflejan los nuevos tiempos y que estos son fríos y escasos de valores espirituales de gracia y sencillez. Pues solamente al leer el prólogo de un libro, le dicen que en él pintan vigorosas figuras campesinas que ponen al desnudo sus instintos más primitivos y que el incesto y el crimen son el tema del libro. O de entrada se enteran que se relatan sin miramientos las experiencias de una esposa que se aburre y busca aventuras prohibidas. Y todo ello, escrito en un estilo amargo, pobre y deslucido. Pienso la señora que las novelas rosa de su época, en que todo era dulzón y romántico, pero de las que se desprendía alguna ingenua moraleja, dejaban tal vez la sensación de haber perdido el tiempo sin recibir ningún provecho espiritual. Mas también piensa que la novela actual, con tanto fondo de crudeza y realismo cuanto de amargura y afán de mostrar los peores y más oscuros instintos de la humanidad, deja en el lector solamente náusea y escépticismo, que van a marcar huellas muy hondas en la generación actual. Quizá se produzca una reacción beneficiosa cuando la gente abandone la indiferencia que la domina y asigne a todas las cosas su verdadero valor.

AURELIA.

Este cuento que a los niños en veero voy a contar sucedió ha mucho tiempo en la época feudal.

Reinaba en aquellos tiempos en un país señorial un rey y una reina buena de una bondad sin igual.

Pero la reina, señora de ese país señorial tenía una pena grande que no podía acallar.

Y sentada tras los vidrios bordando un blanco mantel observaba en el otoño como moría el vergel.

La reina sigue bordando con la aguja y el dedal flores de nácar, claveles y pétalos de un rosal.

Pero la aguja rebelde a la reina fue a pinchar y de purpura sus manos se hicieron al sangrar.

Tres gotas de sangre fueron la blanca nieve a teñir y al ver la reina ese tinte habló así para pedir.

—Cigüeñas de los estanques, cigüeñas de mi amor, cesad el vuelo y oidme pediros quiero un favor.

Traedme una niña blanca con la albuza de la nieve y sus labios fueron rojos como la sangre que viene.

Y negro sea el cabello como la ausencia del sol y la niña será entonces una magnífica flor.

La reina siguió bordando luego de esta exclamación un arco iris hermoso invadida de emoción.

Al poco tiempo el palacio de alegría se inundó las cigüeñas regresaron con su cetro y su valor.

De trajeron a la reina una chiquilla preciosa con color blanco de nieve y labios punzó de rosa.

La reina con el presente no cabía de emoción y el rey compartía augusto a la chiquilla el amor.

Y vinieron al palacio sus saludos a ofrecer príncipes, princesas, condes de la mejor sociedad.

Y cada uno auguraba un don a la princesita que tan hermosa se hallaba durmiendo en la cunita.

Y la reina le pregunta a su fiel esposo el rey: —¿Con qué nombre bautizamos a esta flor de mi vergel?

Y los presentes opinan cual nombre será el mejor y finalmente combinan: Blancanieves a una voz.

Trascurren años felices en el palacio real y la niña va creciendo con hermosura sin par.

Cuento de Blanca Nieves para los niños

Y se hace princesita y en el reino es muy querida pues en bondad se asemeja a quien le ha dado la vida.

Pero qué frágiles somos en el mundo terrenal, una enfermedad terrible vino a la reina a postrar.

Blancanieves inocente no se da cuenta del mal y con otras princesitas se fué esta tarde a jugar.

Y cuando llega al palacio que destino tan cruel a la reina en agonía encuentra junto a su rey.

Blancanieves inocente huérfana quedará la reina perdió el sentido ya ni la puede besar.

¡Huérfana! Blancanieves cómo ha cambiado su faz ya no juzga, ya no canta ha perdido a su mamá.

Y todas las princesitas la vienen a acompañar la consuelan en su llanto le dicen: No llores más.

El rey que ha quedado solo sin compañía real notando que Blancanieves necesita otra mamá.

De una condesa se encanta y su mano pedirá. Blancanieves pobrecita ya tiene otra mamá.

Esta flamante señora nacida de la nobleza traía en todo su cuerpo una grandiosa belleza.

Pero ella envejecida con tan profunda verdad no quería que otra fuese de su belleza rival.

Y se compró un espejito para poder contemplar su rostro bello de veras con belleza colosal.

Pero ¿qué es la belleza si no existe la bondad, si el amor no fluye hondo, todo es pura vanidad.

Y al espejo interrogaba con su soberbia expresión: —Dime espejo, aquí en mi reino ¿quién es más bella que yo?

Y el espejo muy sincero le respondió sin dudar: —Blancanieves es más hermosa pues ella tiene bondad.

—Otra vez yo te pregunto, piensa en la contestación ¿existe quien ni belleza supere en esta región?

—Sí, mi reina, Blancanieves es más hermosa que tú porque posee belleza y otra sublime virtud.

Al oír estas palabras la reina se enfureció dejó al espejo en la mesa os diré lo que pensó.

—No permitiré en el mundo que de mí exista rival y a mi hijastra Blancanieves en la vida le irá mal".

"No permito que esta niña sea más bella que yo. Soy la máxima belleza, no admito comparación".

Blancanieves tan buena no imagina este pensar y en el jardín de las flores la mañana fué a pasar.

Y su madrastra cavila está furiosa, altanera, se mira en el espejito que la verdad le dijera.

Un día de primavera llamó al más fiel servidor y le dijo en confidencia esta cruel resolución:

—Mañana de mañana al primer rayo de sol tu despiertas a la niña me traes su corazón.

—No, mi reina, yo no puedo tan gran crimen cometer. Blancanieves el pimpollo que acaba de florecer.

—Te lo ordeno, no contestes ni trates de resolver, el corazón de la niña me lo tienes que traer.

El hombre, pobre, no tuvo derecho a usar su razón y prometió a la madrastra traerle su corazón.

El servidor y la niña al patíbulo se van, la niña con su inocencia el servidor con su afán.

Pero la conciencia buena victoria conquistará el verdugo se ha apesadado y a la niña librará.

Y del alma tan rufoza de ese humilde servidor fluyen estas expresiones que denotan su valor.

—Oye, niña, yo no quiero mi tranquilidad cortar, interínate por el bosque la reina os quiere matar.

Y para tener derecho volver al palacio a entrar, el corazón de un cabrito a la reina fué a llevar.

La reina muy complacida con el presente quedó, y se dijo en sus adentros: —Mi belleza ya triunfó.

Blancanieves solitaria perdida en el monte va y una luciérnaga linda su lucisita le da.

De pronto un haz de rayos llega claro a su visión proviene de una casita que de enanos es mansión.

Y ligero va corriendo y al entrar a esa mansión se encuentra que está desierta no se oye ni una voz.

Y resuelta a ella se adentra y al llegar al comedor, contempla que hay una mesa servida con gran primor.

Compuesta por siete platos, siete vasos de cristal, siete cuchillos de plata y picas: ¿quién vivirá?

Y como hacía dos días que se hallaba sin comer se sentó a la cabecera paladeando con placer.

Blancanieves muy cansada a la noche se encontró a la mañana siguiente a dormir se acostó.

Llegaron los enanitos de su diario trabajar y al entrar a la casita se les oyó murmurar:

Al más viejo: ¿Qué ha pasado? Al más joven: ¿Quién entró? A otro: ¿Quién ha comido de mi plato la ración?

A otro: ¿Quién se ha sentado, quién ha ensuciado el mantel? A otro: ¿Quién ha dejado sobre la mesa el papel?

Y todos con gran asombro tenían algún ladrón y cada cual pensó entonces revisar su habitación.

Y con gran asombro el joven al ver su cama gritó: —Vengan todos a mi pieza que una niña nació.

Y Blancanieves hermosa se vela dormir los enanitos su sueño no quisieron perturbar.

Y al otro día la niña de su sueño despertó y por los siete enanitos rodeada se encontró.

Y en esa cabana hermosa felices días vivió, pero pronto su madrastra de su vida se enteró.

—Dime espejo si en el mundo existe aún mi rival, no me mientas la respuesta, quiero que seas verás.

—Oye, señora, eres bella, pero hay alguien más que tú: Blancanieves es apuesta con su gracia y juventud.

—¿Blancanieves? ¿Y aún vive faltándole el corazón? No permito que a una reina se le haga una traición.

—¿Dónde vive la criatura? contesta, espejo maldito. ¿Dónde vive Blancanieves? Ya verás porqué es que grito.

Y la reina furibunda su estrategia fué a planear envuencó una manzana que a Blanca le fué a llevar.

Y hacia el bosque disfrazada la reina se dirigió y llegó hasta la casita. Blanca estaba en el balcón.

—Buenos días, niña hermosa, a ti te vengo a ofrecer, un par de ricas manzanas que es aconsejo comer.

—Mire señora, no puedo ninguna cosa aceptar, porque aquí me lo han prohibido y yo debo respetar.

—Mira niña, son manzanas de la mejor calidad y si no os dejan comprarlas yo te las voy a obsequiar.

La niña viéndolas lindas las aceptó sin tardar y al saborear el bocado se desvaneció sin más.

Cayó como fulminada con la ponzoña fatal que su madrastra pusiera para cometer el mal.

Y Blancanieves tirada muerta quedó en el balcón, llegaron los enanitos embargados de emoción.

—¿Qué ha pasado, quién ha sido el asesino, el ladrón, que ha robado la alegría en una bárbara atracción?

Y todos los enanitos se pusieron a llorar la muerte de Blancanieves no podían aceptar.

Y resolvieron ponerla en un cajón de cristal y en una verde colina la llevaron a enterrar.

Y mientras iba el cortejo con su carga funeral acortó por el camino un buen príncipe pasar.

Se acercó a la comitiva y se puso a contemplar a la hermosa Blancanieves que llevaban a enterrar.

El veneno con su fuerza mataba no consiguió, solamente alargada Blancanieves se quedó.

Y al efectuar un giro la fúnebre procesión Blancanieves extirpeada a la vida retornó.

Tan prendado quedó el príncipe de su belleza sin par que se llevó a Blancanieves a su palacio real.

Y al poco tiempo sus bodas festejaron con placer, una reina hermosa y buena acababa de nacer.

Y la madrastra muy mala por vanidosa y cruel murió rabiosa de envidia en el palacio del rey.

Blancanieves bondadosa con belleza y juventud fué feliz en su reinado por poseer gran virtud.

Juan Carlos Salveraglio Maggi.

PRIMERA COMUNION



CLASES DE BALLET

EN JUVENTUS

PARA NIÑAS DESDE LOS CUATRO AÑOS
DIRIGIDAS POR LA PROFESORA
IRMGARD ULMER

INFORMES E INSCRIPCION:

JUVENTUS - 18 DE JULIO 2323 - TELEFONO 46.64.78

En el mundo verdadero de la mujer

ANNE DANGAR

El más grande alfarero de Francia

ASISTIMOS a los funerales de un alfarero, el más grande alfarero de Francia", dijo René Dérondille el 6 de septiembre de 1951 en el cementerio de Serrières ante los despojos mortales de Anne G. Dangar. Anne Dangar era pintora. En 1929 abandonó su posición confortable, su familia, su bienestar material y moral para volverse una simple alfarera.

El pintor Albert Gleizes, quien hallara en el cubismo una liberación de lo inmóvil sensible y relativo tendiendo a remontarse hacia lo absoluto donde lo móvil y lo inmóvil se confundían en Dios, funda en 1927 "los Grupos agrícolas y artesanos de Moly-Sabata". Había comprobado que una civilización mecanizada y centralizada había dejado de ser religiosa y rural, fiel a la tierra y al trabajo inteligente de las manos. Parecía una utopía arrancar a los jóvenes artistas de los medios parisienses y aislarlos en pleno campo, en ascética so-

lidad, a 600 kilómetros de las exposiciones, los conciertos, las charlas, las penas. Sin embargo, en el otoño de 1927 se instalaron en la alargada villa de Moly-Sabata, sobre el Ródano, los primeros artistas, artesanos y jardineros.

Entre ellos llegó un día Anne Dangar y fué como el



alma de ese rincón de desintoxicación, donde el hombre, en contacto con la tierra y el orden de las cosas, adquiere su verdadero valor. "Por espacio de veinte años hasta su muerte en 1951, Anne Dangar, pintora, fué alfarera por apostolado", escribió el mismo Albert Gleizes. "Ella lo fué magníficamente

y con la humildad que requiere todo oficio".

A quienes iban a verla para pedirle consejo, ella los sacaba del error en que caen la mayoría al creer que el arte de la cerámica consiste tan sólo en la decoración de un plato o de un bols. "Son necesarios siete años de aprendizaje", les decía a los jóvenes. Ella había pasado por ellos. Y el día más bello de su vida de alfarera fué cuando la gente de oficio del lugar, los cocedores y torneeros, después de verla durante años trabajar a su lado, la consideraron como una de ellos.

Para Anne, solamente la adquisición de un oficio auténtico es garantía de una cultura popular. Todo lo contrario de ciertas ilusiones intelectuales de nuestro tiempo, entre gente que posee diplomas esterilizantes, sin respaldo cultural.

Nuestros museos americanos, llenos de cacharros y urnas, nos muestran tangiblemente lo que fuera, por ejemplo, el valor auténtico de una civilización quechua, inca y azteca en nuestro continente.

Anne Dangar tomaba a los niños de Serrières y de Sablons y les ponía en posesión, después de no pocos esfuerzos, de los rudimentos básicos del dibujo y del color. Tratada de despertar en ellos la vocación natural, humana al oficio de las manos, viendo claramente la diferencia irreductible entre un producto manual y un producto industrial. No pocos la dejaban y enfilaban hacia la fábrica; pero Anne tuvo el consuelo de asistir al nacimiento de más de un alfarero de verdad.

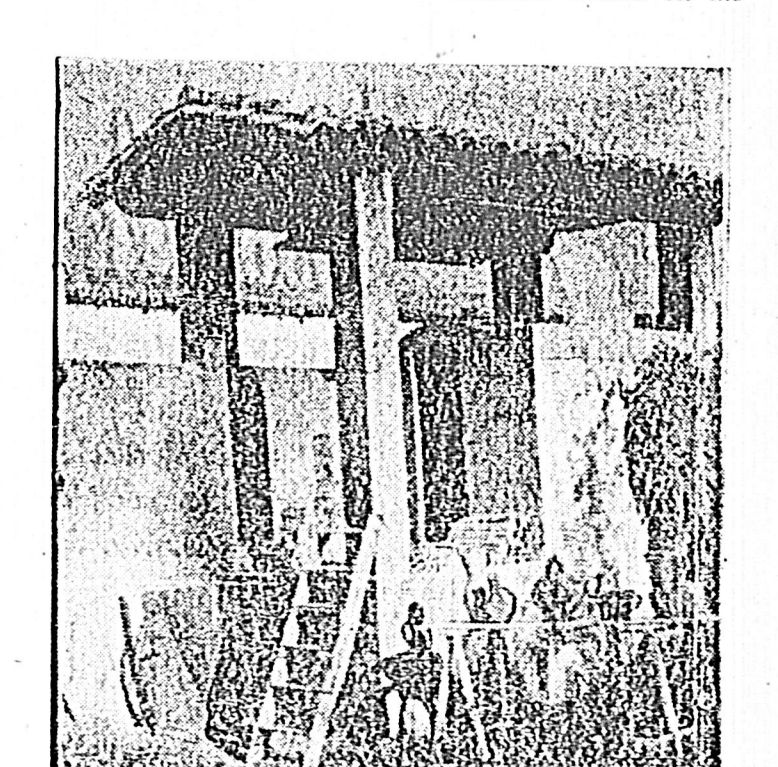
La escuela de la villa de Moly ha demostrado, después de veinte años de trabajo, que el sentido artístico está repartido entre los hombres y cómo puede ser utilizado para conferir a cada existencia el valor y la riqueza a las cuales la persona viviente tiene derecho. Erik Gills ha dicho bien: "Un artista no es una especie especial de hombre, sino cada hombre es una especie especial de artista". Anne Dangar ha sido una gran alfarera. Una alfarera completa. Ella preparaba la arcilla, torneaba sus producciones, cocía con infinita paciencia, decoraba después.

Reducida al reposo absoluto, de las manos y de la mente, ya no pudo trabajar. Olvidada de sí misma, quería —con exquisita caridad— confortar a los otros. Sabedora de su próxima muerte, decía: "¿No pueden los muertos ayudar a los vivos? Yo quiero ser útil".

Solía pasar días, desde la mañana a la noche, ocupada solamente en la cocción, mientras hubiera querido quebrado y si el Maestro Alfarero no me encuentra demasiado poca cosa para ser útil ya. Estoy enteramente conforme con su Voluntad. He

Anne Dangar hacia los últimos días de su vida.

Fuó, sobre todo, una alfarera animada de un alma grande. Se convirtió a la fe católica hacia el final de sus días. Fué bautizada el 3 de mayo de 1951. A ella, que había hecho de su arte no un fin sino un medio, Dios la probó en su frágil vaso de arcilla humana, no sólo con sufrimientos físicos, sino aún —escribe en una carta— cuánto es largo y duro hacer 400 piezas y decorarlas sin caer en la tentación —de cuando en cuando— de hacer solamente lo que nos gusta".



El horno mandado a construir por Anne Dangar en 1947

MARIA GORETTI EN TELEVISION

(Viene de 2ª pág.)
Veinte años de reclusión,
[ha sido marcado
Que llamaria a mi puerta.
[En Corinaldo.

ALEJANDRO.
Mamá, la he visto. Yo dormía en mi celda.
Me desperté. No sé. Yo me [burlaba.

Les decía a mis amigos, que [habían también matado,
Que pronto sería un bur- [gués.
La cabeza rapada, en bur- [do sayal.

Con hierros en los pies,
Cantaba solo y me sentía [fuerte.

Es que ella robó mi fuerza.
La pequeña.
Yo la vi.
Caminaba en un jardín [grande.

Era un jardín blanco, sin [que hubiera niere.

Los árboles eran también [blancos, y las flores.
Y los pájaros lentos,
Con plumas de cristal, can- [taban.

Como ellos, ella también [era blanca.
Su traje, no me preguntan.
Los hombres no sabemos [ver.

Era Marietta, eso es todo,
[pero una Marietta
Tan bella, tan blanca, que [parecía a la vez, el árbol,
La flor y el pájaro. Y el [canto.

Me sonreía. Sí. A mí. En [sus brazos
Llevaba grandes lirios [blancos.

Tan blancos como ella.
Me los dió. Oyes, madre.
¿Lo oyes?

Pero sobre mí se volvieron [gotas de sangre.
[gotas de sangre.
No serán más blancos has-

[ta que me perdones.
Perdón, mamá, perdón.
Nunca una madre como las [otras

Podría perdonarme.
Tú, tú eres SU MADRE.
Ella podrá hacer milagros. [y ya los hizo:

TU PERDON SERA EL
MAS GRANDE MILAGRO.
(Un tiempo)

LA VOZ BLANCA (cantando).
El reino de los Cielos es una perla. Para obtenerla, hay que darlo todo.

CORO DE ANGELES (del mismo).
El reino de los Cielos es una perla. Para obtenerla, hay que darlo todo.

(Un momento).
LA MADRE.
Ella te ha perdonado. ¿Cómo no te perdonaré yo?

MARCELLE MAURETT.
(Tradujo):
M. A. Pareja de Suárez.



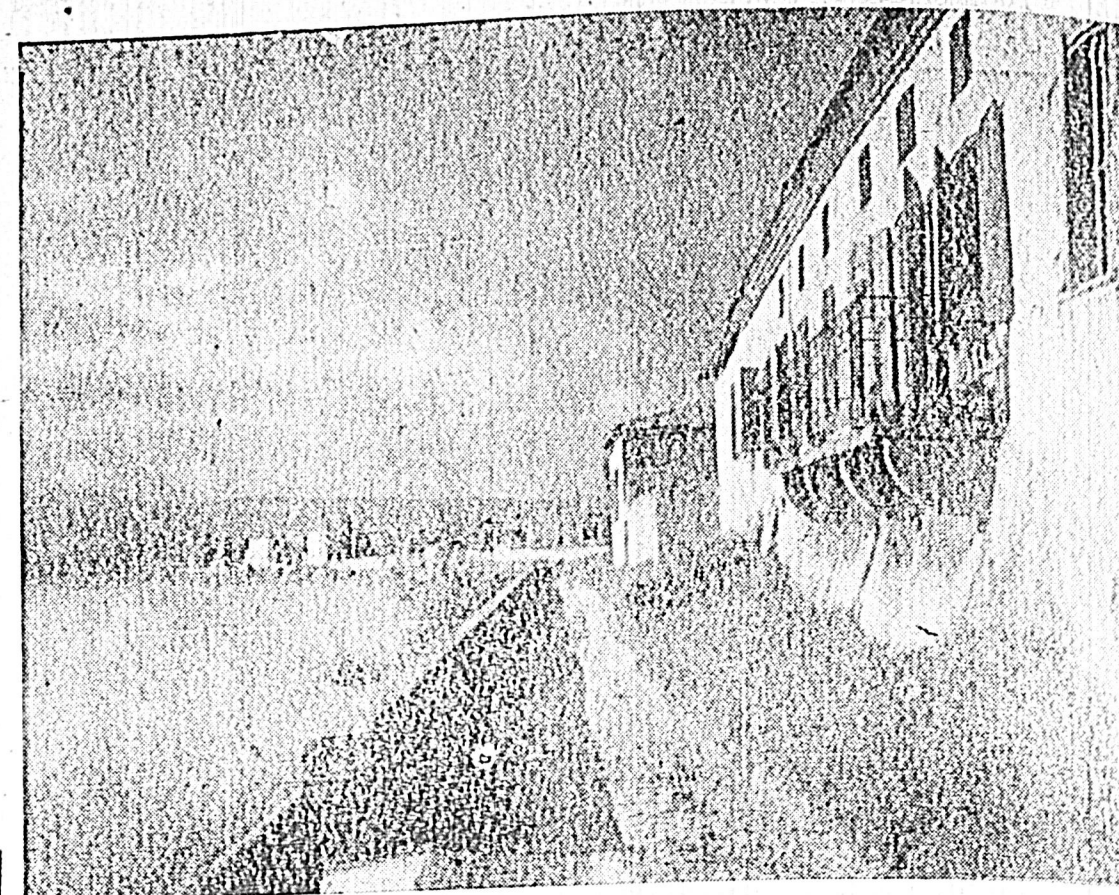
Dormitorio de Anne Dangar en Moly-Sabata.

'ANNE DANGAR

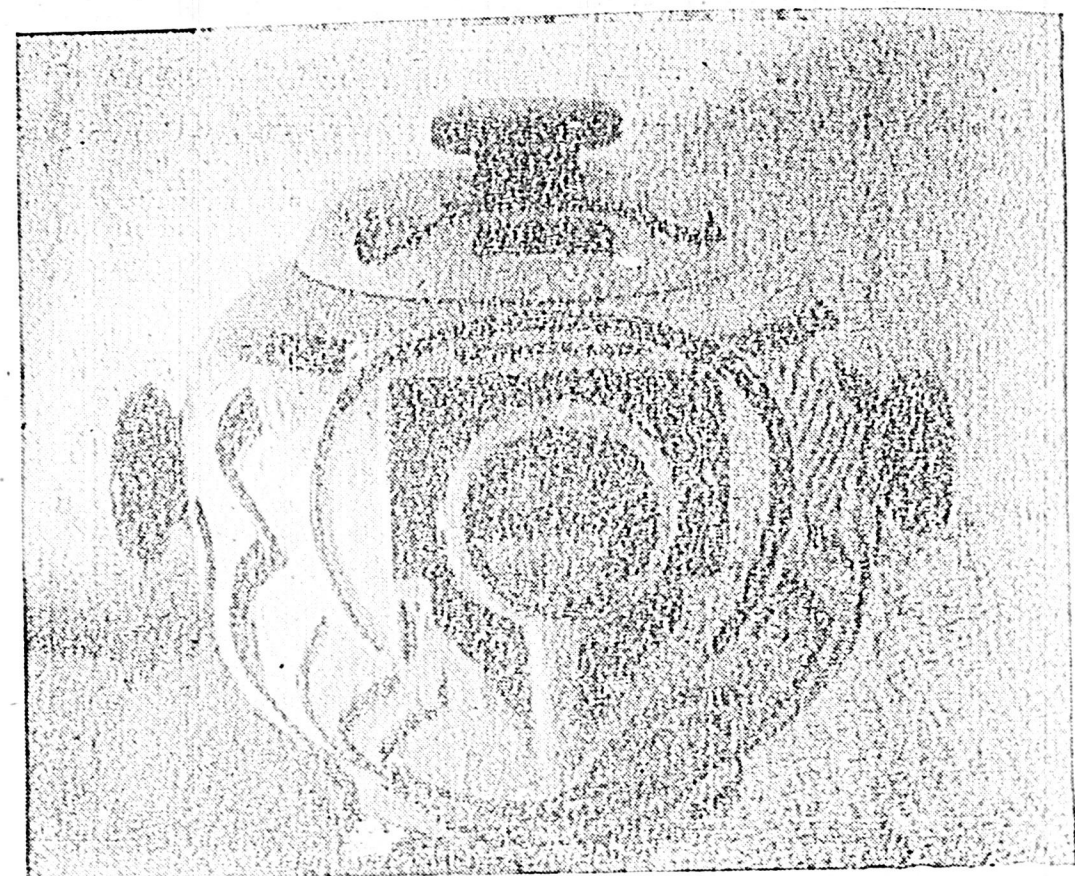
(Viene de la 5ª página.)
Fué un apostolado. Y su enfermedad, su conversión, su trabajo generoso de obrera y de artista, su muerte, dan prueba de la virtud de su existencia.

"El mayor alfarero de Francia". Si sus obras han sido bellas, bella ha sido ante todo su vida. "Y esta concordancia no se halla frecuentemente en nuestro tiempo de estética", escribió Albert Gleizes de su hija espiritual.

L. R.



Moly-Sabata, sobre el Rodano. Al fondo, la villa de Sablons. La primera ventana es del cuarto de Anne Dangar.



Tres piezas de cerámica realizadas por Anne Dangar, pertenecientes a la colección de Moly-Sabata. Arriba: un gran pote para tabaco. Abajo: jarra y un bols con tapa.

Maravillosa transparencia

doble elasticidad y duración, son cualidades exclusivas de la

trama Dos por Uno!

TYMSA

Para gala
TYMSA SANDAL-FOOT
de talón invisible

La última novedad
TYMSA DEGRADEE
afina el tobillo

Exija Medias

TYMSA

Las MAS finas de America!

¡Solicita tu cupón gratis para intervenir en el próximo gran sorteo TYMSA por \$ 10.000 en efectivo!

NUESTRA personalidad cuando somos adultos —nuestro modo de andar, cómo y cuánto caminamos, las personas a quienes preferimos, nuestra disposición para emprender nuevas actividades o ir a nuevos sitios— tiene su raíz en la infancia. Por ejemplo, si el padre se dedica únicamente a sus negocios y la madre tiene la sensación de ser abandonada por éste, y consagra a sus hijos el afecto que de otro modo hubiera dedicado a su marido, el niño será influenciado por este estado de cosas.

Algunos padres, para satisfacer su vanidad o porque siempre se han sentido insatisfechos, esperan tal perfección en el niño, que éste tiene que hacer frente a nuevas situaciones. Pequeños avances —un vaso que vuelca en una fiesta, un verso que olvida en una reunión escolar— pueden humillar tanto al niño por haber defraudado a sus padres, que conservará cuando sea mayor una sensación de malestar en las reuniones sociales.

Teniendo en cuenta que la primera edad es un período en que el niño es muy impresionable, los padres tratarán de tomar objetiva y fríamente muchas co-

sas por las cuales se excitan o disgustan, tal como el grado de inteligencia del niño, o el hecho de no poder proporcionar a sus hijos todas las comodidades que quisieran rodearlos.

La vida humana se desarrolla en una confusión tal de circunstancias y sucesos imprevisibles, que es imposible que no aparezcan problemas de toda especie en la familia. (Es fácil imaginar que nos convertiríamos en robots si no tuviéramos problemas que resolver, si todo estuviera pronto, si no tuviéramos esas vanas dificultades.) Como las estrechas relaciones de la vida en familia obligan a una intimidad mayor que cualquier otra especie de asociación humana, la creación de un hogar en condiciones satisfactorias es una tarea que reclama toda su atención a los padres que se toman en serio.

PROBLEMAS PRACTICOS

La formación de la personalidad del niño depende en gran medida del modo como los padres reactivan las pequeñas imperaciones e innumerables alternativas de la vida familiar. No debemos tomar nuestras responsabilidades demasiado a la ligera. Es probable que los padres escrupulosos que han estado en sus primeros años, pudiendo dar lugar a alguna preocupación, de cuyo origen éste no tiene idea más adelante. El niño que desde la primera infancia es grande para su edad y con frecuencia se oye llamar "grandote", llega a sentir que

hay algo anormal en su constitución. La niña que, sabiendo que lleva el nombre de su padre adaptado al género femenino —Alfonza, Santiaga, Federica, y oye que sus padres cuentan riendo a alguien que cuando nació esperaba un varón, puede adquirir el temor de que no la quieren y que sólo la aceptan a falta del varón que deseaban.

LA PRIMERA EDUCACION EN EL HOGAR

Ha sido experimentalmente comprobado que el niño que se siente inferior a otros en muchas circunstancias, mostrará —si tiene alguna habilidad especial que los demás no poseen— una señalada confianza en sí mismo cuando tiene ocasión de lucir esa habilidad, y que una vez que haya adquirido algún prestigio, tratará de sobresalir en otros aspectos.

Este hecho demuestra el valor inestimable que puede tener para la primera educación que el niño recibe en el hogar, hacerle adquirir confianza en sí mismo y en su capacidad. Así, si reinos de los estudios que hace un niño de 3 años para realizar algo difícil, a fin de demostrarle que no creemos que sea capaz de hacerlo, podemos causarle un gran perjuicio.

Todos los niños tendrán muchos fracasos, y sufrirán repetidos desengaños. Los padres deben cuidar que los éxitos compensen las veces que el pequeño se sienta descorazonado.

El niño que cede fácilmente ante las dificultades, debe ser ayudado gradualmente a desarrollar las actividades de acuerdo con su capacidad. De este modo, si siente frustrado su propósito ante ciertos juguetes o juegos —si no puede ajustar ciertas partes complicadas, por ejemplo, corresponde a los padres retirarle esos juguetes y no hacerlo participar en esos juegos, hasta un poco más adelante, sustituyéndolos por algo más sencillo. O si sus movimientos no tienen la coordinación necesaria para que intervenga en



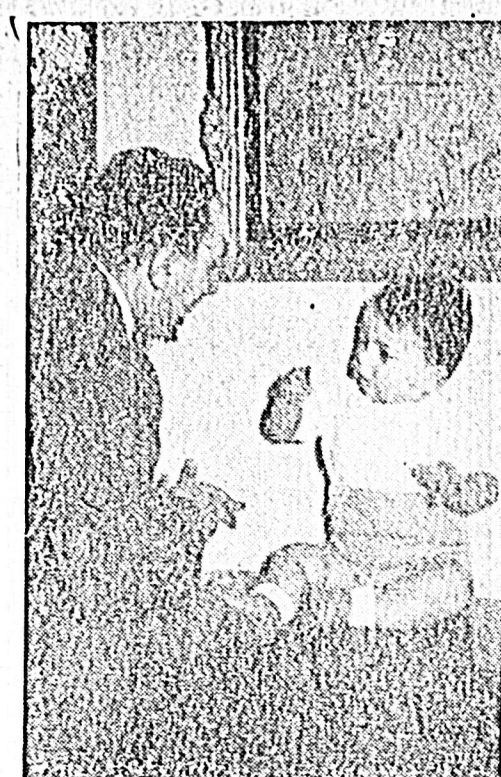
cierta clase de juegos, la madre puede sugerir actividades más simples, como, por ejemplo, correr en lugar de saltar.

ORIENTACIONES PRACTICAS

Siendo posible que el dominio de sus actividades desde temprana edad, predisponga al niño a tener más tarde confianza en sí mismo, es conveniente que los padres le den oportunidades de gran libertad para que adquiera destreza física. De este modo comienza a sentirse seguro de sí mismo, y esta sensación de seguridad se refleja en sus relaciones con sus semejantes y en el ambiente que los rodea. El padre que balancea a su hijo en el aire y le hace realizar pequeñas pruebas, jugando con él de manera de contribuir a que pierda el miedo y sea ágil y fuerte, hace algo más importante que divertirse con el pequeño.

Dejar tales cosas al acaso, puede dar malos resultados. El niño cuyos juegos no han sido dirigidos, no gustará del encuentro físico violento cuando se vea someter a él por primera vez, en la escuela; no sabe cómo defenderse. Al principio, sus compañeros lo excusarán porque "no le gustan los juegos violentos" y terminará por dedicarse cada vez más a los juegos tranquilos, sufriendo en su propia estimación, porque tiene la idea no confesada de que debería hacer otras cosas.

Una razón muy poderosa por la cual los padres deben dar buen ejemplo a sus hijos en



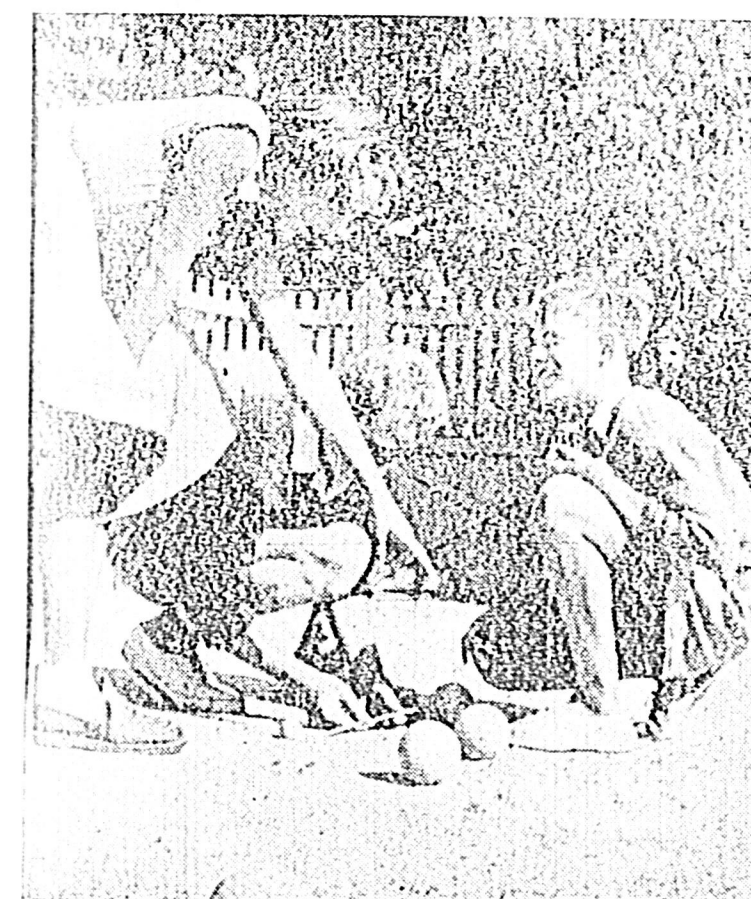
EL RESPETO DE LA PERSONALIDAD DEL NIÑO

cuanto a metas y gracia para hacer las cosas, es que de este modo los niños adquieren seguridad para desenvolverse en circunstancias en que otros se sentirían cohibidos. Esto, como es natural, no significa que deba instruirse a los niños sobre el comportamiento formal y convencional que está fuera de su alcance, sino más bien que una vida en el hogar que refleje cortesía y consideración, contribuirá a formar pequeños hábitos que evitarán preguntas enojosas respecto a qué hacer y cómo hacerlo.

No debe olvidarse el efecto que sobre la personalidad del niño tiene su aspecto físico. El pequeño que es hermoso y por esta causa todos le sonríen, llega inconscientemente a la conclusión de que él es agradable. Se cuenta el caso de un niño que ya a los 4 años se sentía inferiorizado por un defecto físico sin importancia. Es inevitable que el niño aumente la confianza en sí mismo, cuando oye hablar favorablemente de él, y le ocurra lo contrario si observa que se le mira con menosprecio o lástima. El hecho de que un niño sea muy diferente a sus hermanos, en cuanto a aspecto y facciones, tiene un efecto de igual importancia para su personalidad. En general, los padres no se preocupan como deberían de que a cada niño se le reconozca alguna habilidad o característica especial, que puedan contribuir a su sensación de bienestar.

Muchos padres vacilan infundadamente en ponderar o admirar a sus hijos, por temor de que se envanezcan; los niños necesitan sentirse siempre apoyados por sus padres, y que éstos de vez en cuando les aseguren que son dignos de elogio.

J.O. del N.



—¡Mira qué aires se da desde que le han dicho que se parece a Audrey Hepburn!

Pan de nuez
(Un pan grande)

3 tazas de harina.
4 cucharaditas de polvo de hornear.
1 1/2 cucharaditas de sal.
1 1/4 taza de leche.
1/2 taza de nueces picadas.
1 huevo.
2 cucharadas de azúcar.
Cernir polvo de hornear, sal y azúcar juntos, agregar las nueces. Agregar el huevo sin batir y la leche, entreverar los líquidos ligero y livianamente con los ingredientes secos. Echar la mezcla en un molde de pan, engrasado y enharinado. Hornear en horno moderado (350° F. 176 centígrados) durante una hora más o menos. El pan está pronto cuando la corteza está dorada y no se adhieren particularmente al probar con un palito. Aflojar el pan del molde y enfriar sobre una parrilla de alambre. No se debe cortar hasta que esté completamente frío, siendo preferible cortarlo al día siguiente.

Pan de doughnuts de dátils

Usar la receta de pan de nuez sustituyendo las nueces por una taza de dátils desecados. Se puede sustituir la leche por agua. Calentar la leche o el agua hasta el punto de hervor. Cortar los dátils en mitades a lo largo con una tijera mojada, luego cortar cada mitad en 3 pedazos. Agregar los dátils al líquido caliente y dejar enfriar.

Pan de dátils de harina integral

Usar la receta del pan de nuez sustituyendo 1 1/2 taza de harina de trigo integral por la mitad de la harina blanca. Usar una taza de dátils y 1/2 taza de nueces. Se deben agregar los dátils y las nueces a la harina antes de agregarle el líquido. Mezclar como el pan de nuez. Se puede usar azúcar morena en lugar de la blanca. Este pan se conserva bien tres o cuatro días.

Pan de banana

2 tazas de harina.
4 cucharaditas de polvo de hornear.
1/2 cucharadita de sal.
1/2 taza de azúcar.
1/3 taza de manteca derretida.
2 huevos.
1 taza de banana deshecha (alrededor de 3).
Cernir la harina mezclada con el polvo de hornear, sal y azúcar. Batir los huevos, agregar las bananas deshechas y la manteca. Revolver los ingredientes líquidos en la primera mezcla revolviendo solamente lo necesario para humedecer los ingredientes secos. Poner en molde de pan engrasado y dejar reposar 20 minutos. Hornear en horno moderado (350° F. o 176° C) alrededor de 50 mts.

Bollitos españoles

2 tazas de harina.
1/2 taza de azúcar.
1/4 cucharadita de nuez moscada.
1 cucharadita canela.
1/2 taza de leche.
1 cucharadita de sal.
4 cucharaditas de polvo de hornear.
1 huevo bien batido.
1/4 taza de manteca derretida.
Cernir juntos los ingredientes secos. Agregar la leche al huevo, agregar la mezcla de ingredientes secos. Agregar la manteca. Mezclar con cuidado. Estirar de 2 cms. de espesor. Cortar en cuadrados de 4 cms. y darle forma de bollos. Ponerlos uno contra otro en una asadera engrasada. Dejar reposar 10 minutos, hacer una cruz sobre cada bollo con la parte de atrás del cuchillo. Hornear en horno caliente durante 20 minutos. Una vez pronto, cubrir con un baño hecho mezclando azúcar impalpable con agua hasta formar una pasta suave. Si se desea se puede agregar a la masa 1/4 de taza de pasas.

LA COCINA PRACTICA

por *María Luisa*

"DOUGHNUTS"

1 taza de azúcar.
2 1/2 cucharadas de manteca.
3 huevos batidos hasta que estén livianos.
1 taza de leche.
5 tazas de harina.
4 cucharaditas de polvo de hornear.
1/4 cucharadita de canela.
1/4 cucharadita de nuez moscada molida.
1 1/2 cucharadita de sal.

Batir la manteca hasta que esté cremosa y agregar la mitad del azúcar. Agregar el resto del azúcar a los huevos y combinar las mezclas. Agregar la leche y 3 1/2 tazas de harina, mezclada y cernida con el polvo de hornear, sal y especias y luego suficiente harina para formar una masa que se pueda estirar. Darles las formas y freír.

Cómo dar la forma y freír los "doughnuts". — Poner un tercio de la mezcla en una mesa enharinada, amasar un poco, aplastar y estirar de un espesor de 1 cm. Cortar con un cortador de doughnuts, freír, sacar con una espumadera y escurrir en papel. Agregar los recortes a la mitad de la mezcla que quedó, estirar, cortar y freír igual que la anterior.

Los "doughnuts" deben subir en seguida a la superficie de la grasa, dorarse de un lado, darlos vuelta y dorarlos del otro lado. Evitar darlos vuelta más de una vez. La grasa debe estar a una temperatura pareja (183° C.).

Cómo pasarlos por el azúcar. — Enfriar los "doughnuts" y

pasarlos por azúcar impalpable o poner azúcar en una bolsa de papel y poner dentro de ella

los "doughnuts" de 2 ó 3 por vez y sacudir para que se cubran bien.

¿HA COMPRADO BUENOS PRODUCTOS?

Cuando compre manteca. — Adulteración del queso. La manteca contiene normalmente un 10 o/o de agua, si al cortarla o al dejarla descansar aparecen gotas de líquido, quiere decir que ha sido amasada con más agua para aumentar el peso y adulterarla. Si se sospecha que el queso ha sido adulterado, basta cortar un trocito y ver si se pone de color violáceo al ponerlo en agua con varias gotas de tintura de yodo.

Para verificar la frescura de los huevos

Haga disolver 150 gramos de sal gruesa en 1 litro de agua. Coloque esta agua salada en un recipiente como una ensaladera. Ponga los huevos, uno por uno, en esta agua salada: los más frescos quedan en el fondo, los que tienen 4 o 5 días flotarán entre dos aguas y los de más de 8 días flotan ligeramente en la superficie.

Cuando compre pollos
Los pollos jóvenes, que se pueden asar, se distinguen de los animales viejos que deben ser hervidos, en que el hueso de la pechuga es blando (cartilago) y

en que las uñas son cortas y las patas de color claro. Si son frescos, el pico y las entrañas no deben exhalar ningún olor.

Cuando compre naranjas
Para que sean jugosas, deben elegirse las más pesadas. Demasiado duras, no son maduras, en cambio, muy blandas significa que están pasadas de maduras. Cuando se han pelado, aparecen próximas al pedúnculo unas manchas amarillas opacas.

LA CRIA DEL CANARIO

Para criar bien los canarios hay que tenerlos en jaulas bien limpias con un poco de arena en el fondo. El agua que beben y donde se bañan, debe ser muy limpia. Se alimentan de alpiste, maíz, lechuga y nabo.

Nunca debe dárseles pan, bizcochos, ni azúcar. Los mosquitos los mortifican y atacan mucho, por lo cual debe defenderse, principalmente durante la noche. Si alguno se apeseta, hay que separarlo de los demás en seguida.

SI VA A COMPRAR DULCES O MERMELADAS

INSISTA POR LA MARCA

EXIJA DULCES Y MERMELADAS

MIMOSA

LA MARCA QUE MARCA RUMBOS

Bolitas de puercoespín

1 taza de arroz crudo.
1/4 kilo de cerdo picado.
1/4 kilo de carne picada.
1 1/2 taza de puré de tomate.
Sal y pimienta.
Agua.
Mezclar el arroz crudo con la carne, sal y pimienta. Formar bolitas chicas con la mezcla de arroz y carne. Poner en una cacerola, cubrir con el puré de tomate y el agua. Tapar la cacerola muy bien. Cocinar sobre un fuego lento por dos horas.

Pulpa a la Suiza

1/2 kilo de pulpa.
1 1/4 cucharada de grasa de riñonada derretida.
1/4 taza de harina.
1/2 cucharadita de sal.
1 1/2 taza de tomates calientes.
Una pizca de pimienta.
Cernir la harina con la sal y la pimienta y apretarla bien sobre la superficie de la carne. Saltarlas en la grasa en una olla pesada. Agregar los tomates. Cubrir y cocinar lentamente durante 2 horas o hasta que la carne esté muy tierna. Agregar agua a medida que se necesite. Si se desea se pueden agregar verduras. La carne se puede cortar en pedazos como para servir, antes de cocinar.

Waffles y panqueques

Este es un arte antiguo al que se le han introducido algunas mejoras modernas. 1) Si se separa el huevo y las claras, bien batidas, se agrega a la mezcla a lo último, ésta quedará más liviana. 2) Si se quita la manteca derretida antes de agregarla a la mezcla, ésta quedará aterciopelada. 3) No se engrase el sartén. Engrasarlo no es necesario siempre que la masa contenga alguna grasa y el sartén esté lo suficientemente caliente. Nota: Si 2 ó 3 gotas de agua fría echadas en el sartén forman burbujas, está lo suficientemente caliente.

Waffles esponjosos

2 huevos.
2 tazas harina de repostería.
1/2 cucharadita de sal.
6 cucharadas de manteca derretida.
1 1/2 taza de leche.
4 cucharaditas de polvo de hornear tercio.

Lengua California

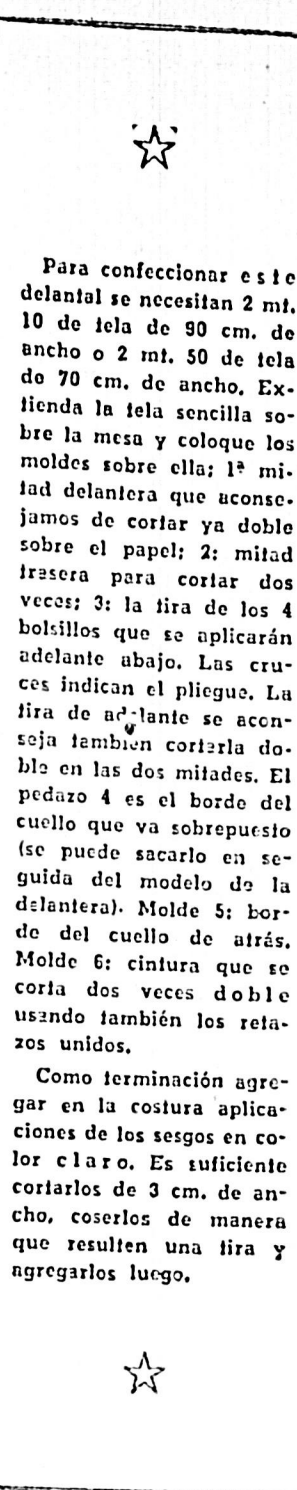
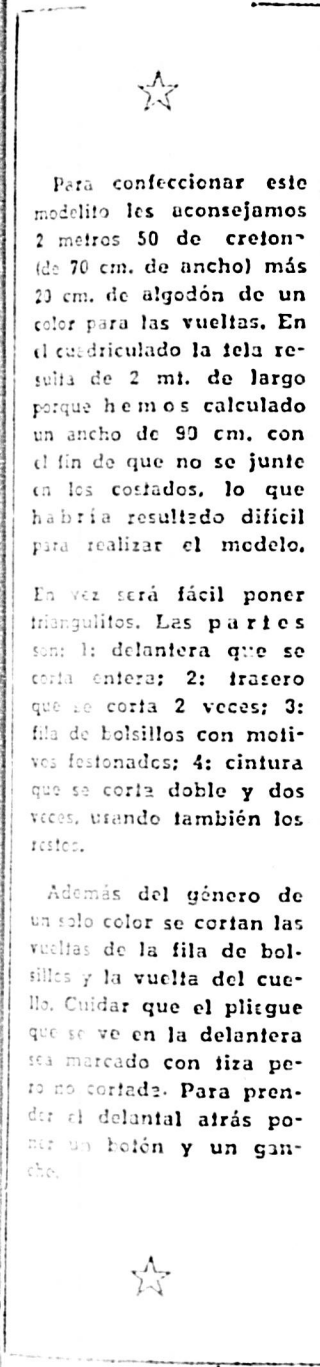
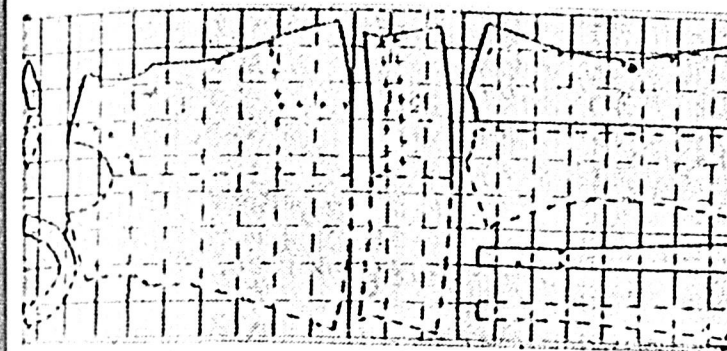
1 lengua frezca.
1 1/2 tazas de cebolla picada.
1 taza de pasas sin semillas.
1/2 taza de aceitunas verdes rellenas, cortadas en rodajas.
1/3 taza de aceite.
1/3 taza de salsa Chile.
3 tazas de tomate.
1 1/2 cucharaditas de sal.
Hervir la lengua hasta que esté tierna, alrededor de 2 horas y una vez fría sacarla de la piel. Freír la cebolla en aceite hasta que se dore, agregarle las pasas y freír hasta que estén bien cocidas. Luego agregar la salsa Chile y todos los otros ingredientes y cocinar hasta que hierva. Verter sobre la lengua y hornear durante 1 hora, lo suficiente para calentar todo en un horno moderado. Se puede preparar el día anterior o puede cocerse la lengua el día anterior y la salsa hacerse en el momento.

Mollejas de lengua

Con la parte posterior de la lengua, que generalmente no se utiliza para nada, puede realizarse esta rica preparación: picada, hecha a la crema con salsa blanca mediana y servida sobre tostadas.

Sopa Crema de Hongos

Ingr.: 1 1/4 kilo de hongos.
2 cucharadas de manteca.
2 cucharadas de harina.
1 litro de leche caliente, sal, pimienta y pimientón.
Lavar muy bien y cortar finos los hongos. Saltarlos en la manteca por 5 minutos. Saltarlos con la harina, añadir a poco la leche y dejar cocinar unos minutos hasta espesar volviendo siempre. Sacar y servir bien caliente.

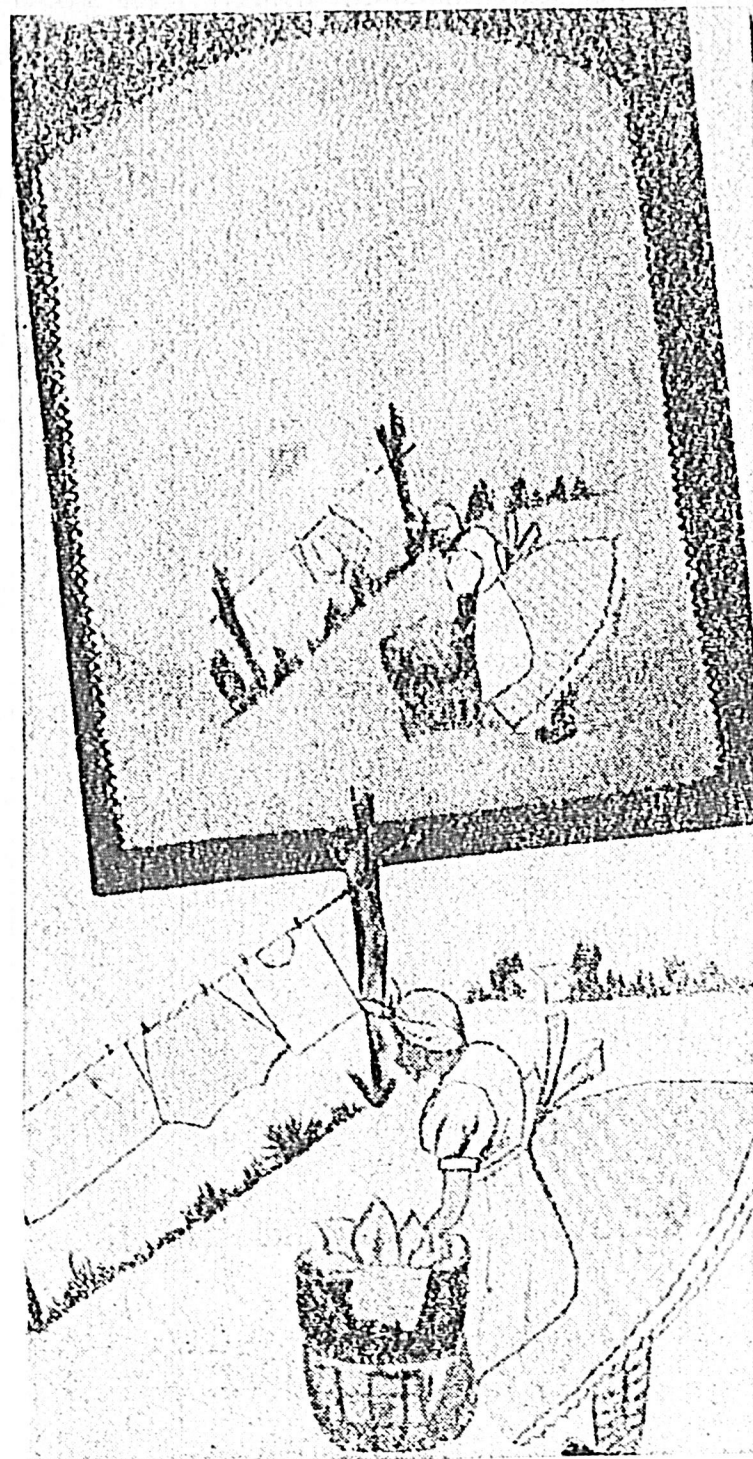


Nuevos modelos prácticos de delantales

EN VEZ DE LA USUAL POLLERA Y LA PECHERA LES PRESENTAMOS UN MODELO A PROPOSITO PARA PROTEGER LA BATA DE LAS MANCHAS

Este delantal de fantasía se puede confeccionar en popelina de un solo color y cretona o chintz floreado. Se necesitan 1m.60 de tela de un color y 60 cm. de chintz o cretona, todos de 90 cm. de ancho. Del género de un color se cortan: 1: caderas que se repiten 2 veces; 2: trasero también 2 veces; 3: pollera del delantal de un color sobre el cual se aplicarán los bolsillos fantasía; 4: cintura que se corta doble y 2 veces. Para el forro se pueden usar los restos del género; 5: cintura delantera que sirve para unir el corpiño a la pollera. Del género de fantasía se cortará el molde 6, el peto que se corta entero; 7: bolsillos que se cortan 2 veces. En el peto hacer las costuras al revés mientras que se aplican los bolsillos al derecho. El borde del escote se adorna con un sesgo de género de un color. Para hacer este delantal se pueden utilizar dos retazos de tela.





Para guardar la ropa sucia son prácticas las bolsas que tienen una abertura atrás, en forma vertical, prendida con botones y ojales, y que se sostienen con una percha para poderlas mantener colgadas sin que se arruguen. Estas bolsas se adornan con trencilla zig-zag de colores, y con motivos alegres —casi siempre de lavanderas tendiendo la ropa— que pueden ser bordados, pintados o aplicados. La negrita lavandera, lo mismo que la ropa colgada en la soga, están aplicados en telas de colores y se complementan con detalles bordados.

Mis MAT MUTT.

Consejos Útiles

Si se agrega a la caja, bolsa, o recipiente cualquiera donde se tiene guardado el pan, nada más que media manzana, se "estirará" la duración del mismo por varios días, manteniéndolo casi tan fresquito como en el momento de su adquisición.

Para cocinar con rapidez papas o garbanzos que han de ser hervidos, se le agrega al agua de la cacerola media cucharadita de bicarbonato de sodio.

La carne a la cacerola no debe cocinarse en la parte de arriba del horno. Debe dejarse en el piso, y sin que la temperatura pase de 120 grados centígrados.

Los limones no se resquebrajan si se guardan en un frasco de vidrio con cierre hermético, dentro del refrigerador. Una tapa a rosca es la más adecuada.

Las cacerolas esmaltadas se conservan durante largo tiempo sin resquebrarse ni quemarse si antes de utilizarlas se tiene la precaución de ponerlas en agua hervida y dejarlas enfriar.

Y si hemos tenido la desgracia de que un huevo duro se nos caiera en la cacerola de las huevas, mezclándose con los crudos... esto no es irremediable.

Se lo puede distinguir perfectamente: y más aun, resulta sencillo diferenciarlo de los demás. El secreto es simple: una prueba de equilibrio. Sobre una mesa lisa se imprime a cada huevo un movimiento de rotación. El huevo hervido que ya consideramos perdido, girará como cualquier objeto sólido, y las huevas crudas, cuyo centro de gravedad es la yema dentro de la clara, no llegará a realizarlo, porque con cada cambio de posición éste se desplazará hacia abajo, dándole un vaiven característico.

Si en el interior de su pava se ha formado sarro, aflojelo hirviendo en ella una solución fuerte de vinagre y enjuáguela luego perfectamente antes de ponerla en uso.

Un trapo bien mojado sobre la tibia de picar evita que la cebolla haga lagrimir cuando se corta.

Las manchas de las manos causadas en la cocina por algunas verduras se eliminan con jugo de limón y si esto no funciona suficiente se lavarán con agua tibia a la cual se ha agregado una cucharadita de ácido tartárico.

Al comprar betenjenas, quédate con las que sean duras y pesadas, y cuyo color obscuro sea uniforme, sin "manchas".

Algunos comentarios sobre el BRIDGE

99ª MANO INTERESANTE (Solución)

Norte		Este	
♠ 9	♠ J, 8, 5, 2	♠ J, 8, 5, 2	♠ J, 8, 5, 2
♥ 8, 6, 5	♥ A, K, J, 4	♥ A, K, J, 4	♥ A, K, J, 4
♦ K, Q, 10, 6	♦ A, 10, 8, 6, 4	♦ A, 10, 8, 6, 4	♦ A, 10, 8, 6, 4
♣ A, 10, 8, 6, 4	♣ J	♣ J	♣ J

Este salió con el 2 de corazón, su único triunfo; Este tomó con el Rey. El declarante, por la salida y el doble sabe que Este tiene los triunfos faltantes. Como necesariamente debe perder el As de diamantes, no puede perder más de dos bazas en triunfo. Este mismo razonamiento hace Este; cuando toma la primer vuelta de triunfo juega pique, pero Sur toma con el Rey, y juega diamante, poniendo el Rey de Norte. Oeste toma con el As, y devuelve pique. Sur gana con el As, y como no puede usar el triunfo de la mesa para cortar el último pique, pues esto le daría a Este la tercer baza en triunfo, juega un diamante, haciendo la finca con el 10 de la mesa; al salir de diamante y juega perdedor en la Dama de diamante y juega triunfo. Este toma de As, y devuelve pique; Sur falla en su mano, va a la mesa con el As de trébol y juega el tercer triunfo hacia su tenaza de Dama - 10, con lo que capturó el Jack de Este, cumpliendo el contrato. Este sólo pudo hacer dos bazas en triunfo, y el As de diamante.

PARA JUGADORES NOVELES

Primeros elementos (Continuación)

Como ya dije, las primeras 6 bazas son el book, no se cuentan; de modo que para un game en Sin Triunfo, se necesitan 9 bazas.

10 en Pique o Corazón, y 11 si el triunfo es Diamante o Trébol. Durante el remate, si el abridor dice 1 Trébol, tanto el contrario como el compañero pueden decir 1 Diamante, y sobre éste 1 corazón, y después un pique, y por último 1 Sin Triunfo, en cambio sobre un pique, puede decirse 1 Sin Triunfo, pero hay que decir 2 si se quiere nombrar cualquiera de los palos de menor categoría. Conviene ser cuidadoso en la denominación en que se ha de jugar un contrato, pues la mayoría de las veces de este acierto depende el éxito del juego.

Anotaciones y multas. — El bando que ha quedado con el contrato, debe cumplir lo prometido. Si no lo hace debe pagar multas. El valor de las multas varía, no sólo por el número de bazas hechas de menos de lo prometido, sino también por el hecho de estar o no vulnerable el bando que las haya dado, y según estén o no dobladas.

Un bando está vulnerable si ha cumplido ya un game, y no vulnerable en caso contrario. Las multas representan 50 puntos cada una cuando no se está vulnerable y 100 cuando lo están. En caso de estar dobladas, valen 100 puntos la primera y 200 cada una de las siguientes no estando vulnerable, y vulnerables 200 la primera y 300 cada una de las demás.

100ª MANO INTERESANTE

Norte		Este	
♠ 8, 6, 3, 2	♠ Q, 5, 4	♠ Q, 10, 9, 5, 4	♠ Q, 10, 9, 5, 4
♥ Q, 5, 4	♥ K, 6, 2	♥ J, 4	♥ J, 4
♦ K, 6, 2	♦ A, 7, 3	♦ K, Q, 9, 6, 4	♦ K, Q, 9, 6, 4
♣ A, 7, 3	♣ J	♣ J	♣ J

El remate. — Dador: Este. Este Sur Oeste Norte
1. Paso 1. Paso 1. S. T.
2. Paso 2. Paso 3. Q.
3. Paso 4. Paso Paso
4. Paso Paso Paso

(La solución en el próximo número).

PARA SU PASATIEMPO

CRUCIGRAMA

HORIZONTALES. — 1: Al revés, nombre antiguo de cierta capital europea. — 2: Al revés, país sudamericano. — 3: Olor perfumado. Realizar actos contrarios a la moral religiosa. — 4: Al revés, alimento. Ate. Demos. — 5: Vocal. Letras de "bar". Consonante. Compón. Consonante que es a la vez vocal. — 6: Artículo. Contracción. — 7: Vocal. Interjección. Consonante. Marchar. Consonante. — 8: Lista. Letra (plural). Letra prieta. — 9: Natural de cierto país europeo. — 10: Sin alas. — 11: Poesivo.

VERTICALES. — 1: Nombre de mujer. Marchar. — 2: Suprema dignidad eclesial. Pronombre. — 3: Al revés, sostiene. Célebre carretera americana. — 4: Al revés, veneno de los mares del sur. — 5: Pronombre. Consonante. Antlope. — 6: Al revés, letra. Marchar. Artes de pesca. — 7: Cierta parte del peinado. Vocal. Letras de "sirt". — 8: Letras de "pure". Nombre propio árabe. Al revés, bebida. — 9: Claridad, resplandores. Vuelvo a tostar. — 10: Campesin. Abreviatura de cierto aparato sin hilos. — 11: Monarca. Nave.

SOLUCION DEL NUMERO ANTERIOR
HORIZONTALES. — 1: Cádiz. — 2: Eno-

sadas, y cuyo color obscuro sea uniforme, sin "manchas".

Cuando se envasen conservas de frutas, es prudente verificar las condiciones de las arandelas de goma que hacen herméticos a los envases. Estírelas bien, refuerzalas un poco, y luego póngalas durante diez minutos, por lo menos, en un recipiente con agua hirviendo.

Los huesos duros se pelan con mayor facilidad si se ponen en agua después de hervidos. Se endurecerán más pronto y la cáscara saldrá con más facilidad.

Clinica Dental YAGUARON

PROTESIS INMEDIATA TODOS LOS DIAS EN HORARIO CONTINUADO DE 8 A 21 HORAS. — CLINICA DENTAL, CIRUGIA, RAYOS X, CONSULTAS TODOS LOS DIAS DE 8 A 21 HORAS.

FLORA LAGO (Dentista)

CALLE YAGUARON N° 1533

(A MITAD DE CUADRA) — CASI PAYSANDU

TELEFONO 8.17.83

CONSULTAS GRATIS

Noches de Gala

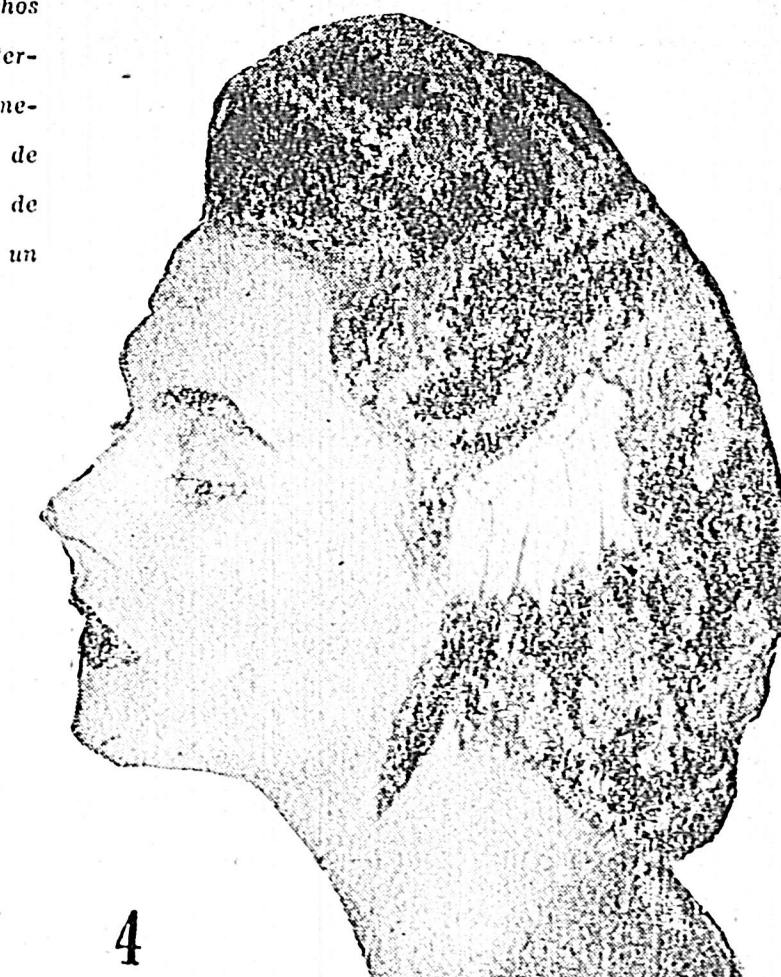
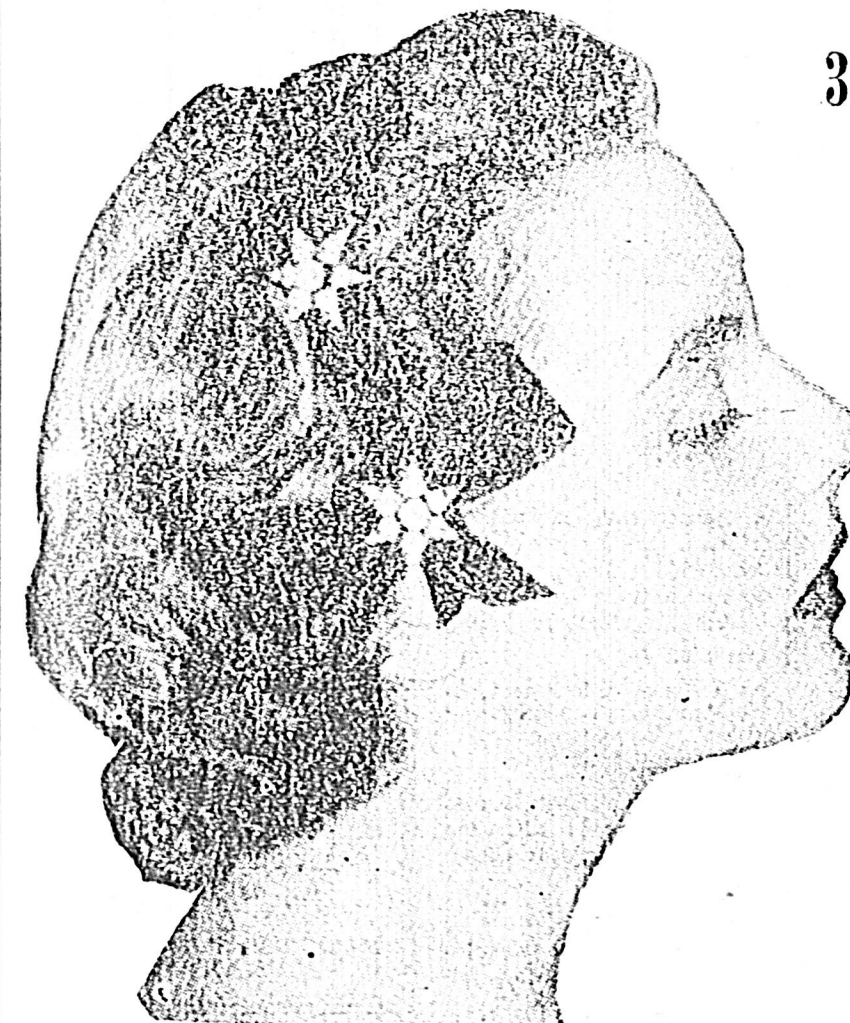
Graciosa y de gran simplicidad es la moda que se usa para las noches de gran gala. Basta poco, como se ve, para tener un aspecto "especial" que varía según el peinado que se lleve. Observamos estas noches de teatro, un grupo de niñas con pequeños detalles en su cabellera.



Más romántico es la otra (2) guirnalda de terciopelo negro terminada en dos graciosas moñas. Tiene de un solo lado dos estrellas de strass.

Otro detalle elegante son las cinco colitas de armiño (4), una junto a la otra, sujetas por un broche de piedras. Se coloca de un lado sobre los bucles.

Para peinado levantado, también se llevan cuatro colas de visón royal pastel, anudadas entre sí, dejando caer las puntas con mucha gracia (3). Estos detalles y otros muchos como moñas de terciopelo, hojas de metal dorado flores de strass, vuelven de moda luego de un



largo intervalo y no está lejos el día que veamos de nuevo las preciosas diademas, que tanta distinción y elegancia confieren a la mujer vestida de gran gala. La flor da gran frescura y ya anuncia un poco la próxima primavera; cualquier detalle elegante en una cabellera prolija y bien cuidada son la nota chic para las noches de teatro.

DELIA.

Notas Sociales

Patrocinada por las autoridades del Comité France-Amérique y Amigos del Instituto Francés de Montevideo, se realizará mañana, en los salones del Jockey Club, un recital de música francesa a cargo de Gérard Souzay.

Ese mismo día la señora Esther Alvarez Mouliá de Harraz ofrecerá una cena en su elegante residencia de la calle Lucas Obes en honor del Embajador de Italia Dr. Guillermo Rulli y su señora Carla Pietravalle con motivo de su alejamiento de nuestro país.

También el lunes en el Club Español se llevará a cabo un rummy-canasta a beneficio de la Sala de Recuperación de los enfermos de poliomielitis del Prof. Dr. Ricardo Caritat del Hospital Pereira Russell.

Mañana a las 18 y 30 horas, en el Paraninfo de la Universidad, se realizará un acto de homenaje a la memoria de Albert Einstein. En la oportunidad harán uso de la palabra el Rector de la Universidad, Arq. Leopoldo Carlos Agorio, el Decano de la Facultad de Humanidades y Ciencias, Dr. Carlos Vaz Ferreira y el Director del Instituto de Física de la Facultad de Ingeniería, Ing. Walter S. Hill.

En la sede de la embajada de los Estados Unidos, el Embajador de ese país Sr. Dempster Mac Intosh y su señora Isabel Gordon ofrecerán el martes una recepción.

A las 18 y 30 en el Instituto

Histórico habrá un acto sobre Marco Polo.

Organizado Por la Asociación Uruguaya de Bridge se realizará el miércoles un torneo extra de parejas libres con handicap, en los salones del Club de Golf. Se reciben inscripciones por el Tel. 500270.

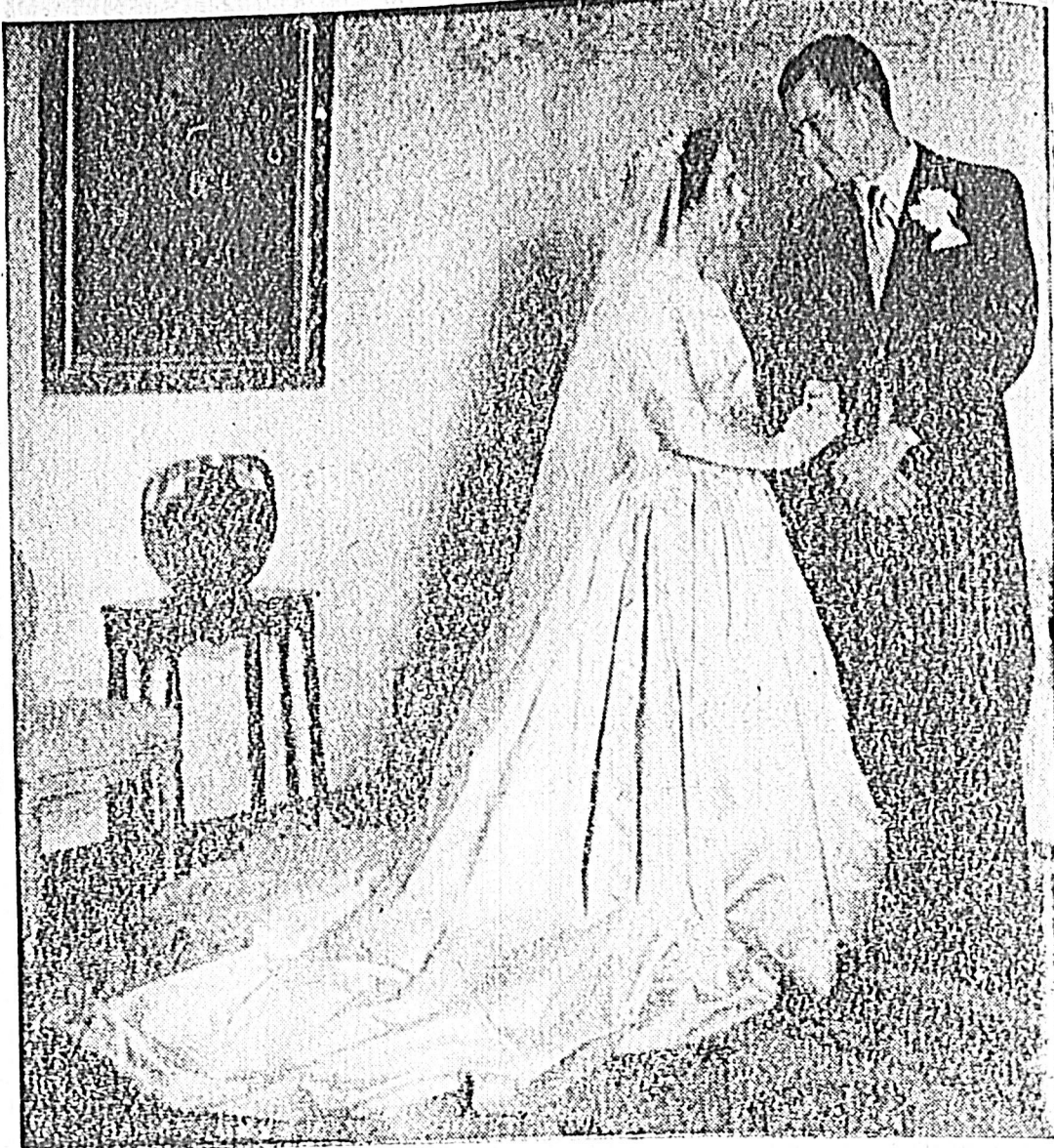
El jueves el Embajador del Perú Dr. Gonzalo Aramburú y señora Mercedes González Morales ofrecerán una recepción en el Club Uruguay festejando un nuevo aniversario de la fiesta nacional de su país.

Para despedir a los Embajadores de Italia se reunirán el viernes en una cena ofrecida por el señor Guillermo Barreiro y su señora Isolina Zorrilla, un grupo de figuras de nuestro ambiente social y diplomático.

Dos bodas se llevarán a cabo este día: el R. P. Goicoechea bendecirá en la iglesia de los RR. PP. Carmelitas del Prado la boda de la señorita Blanca Herrán Muñoz con el señor Héctor Paysée Turena.

En la iglesia de Nuestra Señora del Sagrado Corazón de Santa Carreta tendrá lugar la boda de la señorita Mary Vivas Real con el señor Américo Martínez Jauregui.

Será concertado el sábado el compromiso matrimonial de la señorita Elsa Marta Mullin Díaz con el señor Jorge Enrique Seco Aparicio.



(Arriba): La Sra. Ana María Ferrés Martínez y el Sr. Joaquín Miguel Marqués Soler, en la residencia de la abuela de la novia donde se realizó la recepción que siguió a su boda.

(Izquierda): A beneficio de las obras sociales de los Padres Jesuitas se jugó una canasta en la residencia del Sr. Jorge Cibils Puig y Sra. Violeta Surrao. La dueña de casa en un aparte.

(Derecha): Los Embajadores de Colombia Dr. Pablo Jaramillo Arango y Sra. Berta Salazar, durante la recepción que ofrecieron en los salones del Club Uruguay el día de la fiesta nacional de su país.

(Abajo): En el foyer del Solís, las señoritas Inés Percovich Aldave, Ofelia y Mercedes Díaz Böcking y la señora Ana María Bonasso de Bercianos.



CICLO DE CONFERENCIAS

DEL Revdo. PADRE LABURU

En la Galería Caviglia se realizará un ciclo de conferencias a cargo del R. P. Dr. José A. de Laburu, S. J., sobre el tema:

"La trascendente importancia individual, familiar y social de la educación psicológica". Este ciclo comenzará a las 19 y 15 y tendrá el siguiente programa:

Lunes 25 —

1º) Nociones básicas para poder proceder a la educación psicológica.

Martes 26 —

2º) Algunos de los problemas que presentan a la educación psicológica los factores corporales.

Miércoles 27 —

3º) Conductas anormales inducidas por los ambientes psicológicos.

Jueves 28 —

4º) Conductas anormales reactivas a los ambientes psicológicos.

Viernes 29 —

5º) Qué deben de hacer los padres para que sus hijos tengan una voluntad recta, firme y constante.

HERSKOVITS
MODISTO
HAUTE COUTURE

ESPECIALISTA EN CORTES
PARA PERSONAS GRUESAS
HACIENDO LUCIR MAS
ESBELTA SU FIGURA
TALLERES Y TALLER
SPORT Y TALLER

MERCEDES 1482, Apto. 4
TEL. 40.22.31